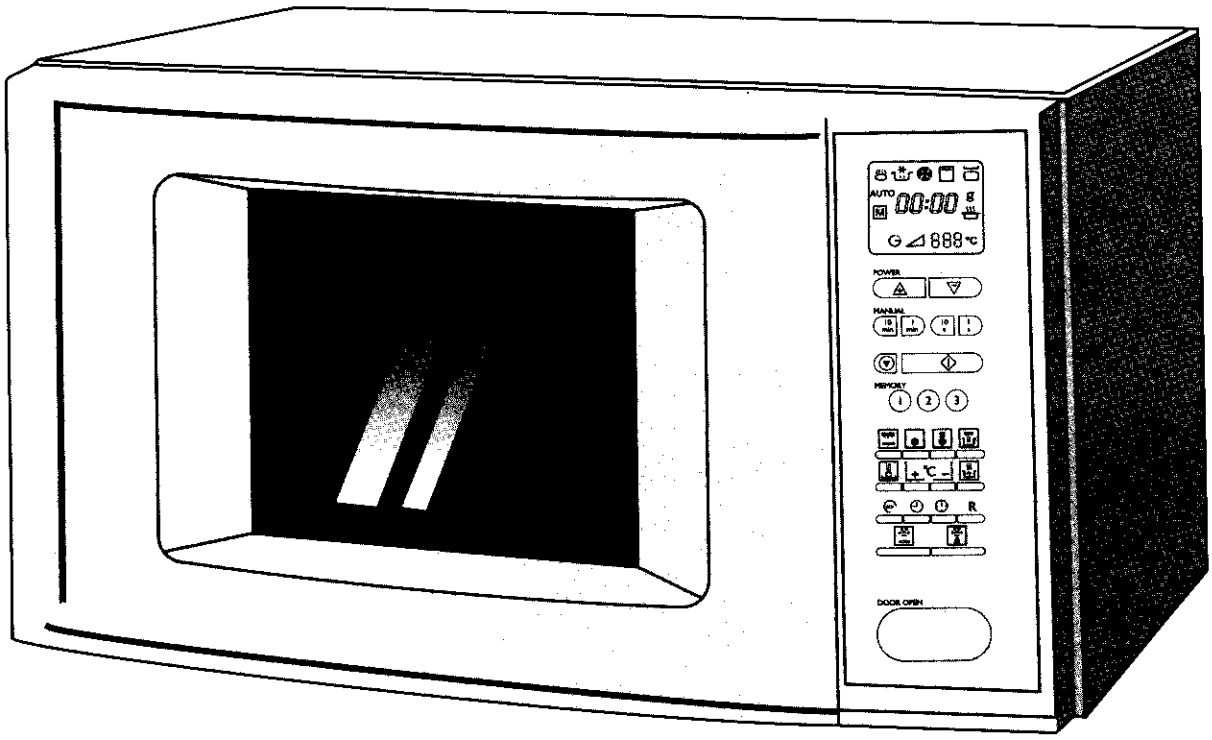
Electrolux

Brugsanvisning



DK

8221909-13 899661918121

Side Indholdsfortegnelse

5 Sikkerhedsregler
6 – Vigtigt at vide
8 Produktansvar
8 Udpakning og Installation
– Udpakning
– Installation
– Elektrisk installation
9 – Ovnens forskellige dele
– Tilbehør
11 – Kontrolpanel
– Display
12 Sådan indstilles ovnen til
– Aktuel tid
– Mikro tilberedning
– Automatisk optøning på tid
13 – Automatisk optøning efter vægt
– Grillning
– Varmluft
14 – Combiprogrammer
– Combi tilberedning med mikro og varmluft
– Combi tilberedning med mikro og grill
– Brug af grillstativet og lodret varmelegeme
15 – Forsinket start
– Hukommelse (Memory)
– Quick indtasting
– Gentagningsprogram
– Stop af drejetallerken
16 – Forprogrammerede programmer for tilberedning og opvarmning efter vægt
– Afbrydelse af et igangværende program
17 – Programkombinationer
– Holde varm funktion
18 Gode råd
– Hvis maden ikke er færdigtilberedt
– Hvis maden er kogt over, tørret ud eller brændt
– Husk ved optøning
– Mængden af mad
– Madens sammensætning
– Madens facon
– Vending og omrøring
– Tildækning
19 – Mad med skal/hinde
– Udligningstid
– Placering af maden
20 Rengøring og vedligeholdelse
– Ovnrummet
– Drejetallerken og rullestøtte
– Døren
– Betjeningspanel og det udvendige af ovnen
21 Inden der tilkaldes service
21 Spørsmål og svar
22 Tekniske data
22 Garanti og Service
23 – Electrolux service

Electrolux ønsker Dem tillykke med deres nye Combi-Mikro ovn

Det er vigtigt, at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning.

Når De har læst brugsanvisningen igennem, kan De glæde Dem til arbejdet.

De vil måske den første tid, indtil De bliver »dus« med ovnen være lidt usikker i betjeningen. Tag derfor denne brugsanvisning frem, den vil give Dem svaret.

Vi ønsker Dem god fornøjelse, og er sikre på, at De vil få glæde af Deres Nye Electrolux køkkenhjælp.

Med venlig hilsen
Electrolux
Lundtoftevej 160
2800 Lyngby

Sikkerhedsregler

Denne Combi-Mikro ovn overholder gældende regler vedr. radiostøj (EF-direktiv 87/308/EEC).

OBS! Anvend ikke ovnen, hvis De har mistanke om, at den er defekt, men kontakt Electrolux Service.

Læs følgende forholdsregler grundigt igennem for at undgå mikrobølgelækage:

(a) Ovnen må under ingen omstændigheder anvendes med døren åben, eller hvis dørens lukkemekanisme eller sikkerheds-afbryder er ude af funktion.

(b) Start aldrig ovnen, hvis noget er kommet i klemme i døren. Lad ikke madrester eller snavs samle sig på dørens inderside eller på dørens tætningsflader mod ovnen.

(c) Ovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren, ovndørhængsler, ovndørens eller ovnens tætningsflader er beskadiget eller slidt, eller hvis ovnkabinettet er beskadiget, hvilket kan medføre, at døren ikke tætner ordentligt.

(d) Foretag aldrig selv indgreb eller reparation på ovnen. En evt. reparation udført af andre end Electrolux Service vil medføre, at vor garanti og vort produktansvar bortfalder.

Vigtigt at vide

Det er vigtigt at De gennemlæser »Vigtigt at vide«, øvrige advarselstekster samt installationsanvisningen i brugsanvisningen for at undgå forkert anvendelse eller risiko for ulykker.

- Ovnen er beregnet til tilberedning af madvarer i en almindelig husholdning. Hvis den anvendes til andre formål, kan der opstå risiko for skader på personer og/eller ejendom.
- Ovnen bør kun betjenes af voksne og større børn. Lad ikke børn lege med ovnen, og efterlad ikke små børn uden opsyn i nærheden af ovnen, når den er i gang.
- Brug ikke ovnen som opbevaringsrum,
- Installationsarbejde, forlængelse af kabel m.v. skal udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde, som udføres af folk uden tilstrækkelig faglig kundskab, kan forringe ovnens funktion og medføre skade på person og/eller ejendom.
- En ovn, som er i uorden, bør aldrig anvendes. Tag strømmen fra ovnen. Hvis den er tilsluttet med almindeligt stik, trækkes stikket ud af kontakten (husk: Træk i stikproppen, aldrig i kablet!). Hvis ovnen er fast installeret, tages sikringen til ovnen ud af sikringstavlen.
- Hvis der opstår fejl eller dårlig funktion, bør De kontakte Electrolux Service for reparation. Der må kun anvendes originale reservedele. Se telefon- og adresseliste senere i denne vejledning.
- Ved rengøring og vedligeholdelse skal der være slukket for strømtilførselen.

Når ovnen bruges med mikro solo eller i kombination:

- Ovnen må ikke bruges i tom tilstand. Det kan medføre alvorlig beskadigelse af den.
- Ved afprøvning eller når der tilberedes små mængder mad, stilles en kop vand i ovnen for at absorbere mikroeffekten.
- Sørg altid for, at drejetallerknen og rullestøtten sidder på plads i bunden af ovnen under brug.
- **ADVARSEL!** Ved opvarmning af vand og visse drikkevarer, kan det ske, at temperaturen stiger til over 100°C, uden at væsken begynder at koge. Denne overophedning kan medføre, at væsken pludselig koger over, når beholderen tages ud. Dette kan undgås ved enten at piske lidt luft i væsken inden opvarmningen eller placere en metalske i vandet; denne skal være i en afstand af mindst 2 cm fra andre skeer, fra ovnrummets sider og fra en evt. rist i ovnen. Ellers lad væsken stå i mindst 20 sekunder for at udjævne temperaturen, inden beholderen tages ud af ovnen. Brug grydelapper eller grillhandsker.
- Vær forsigtig ved opvarmning af børnemad. Tag låg af glas og sut af sutteflasker, inden opvarmning. Kontrollér nøje temperaturen, inden maden gives til små børn. Sutteflasken rystes godt, og temperaturen afprøves ved at hælde nogle dråber ud på indersiden af håndledet, inden barnet får flasken. Børnemaden omrøres, og temperaturen kontrolleres, inden den serveres.
- Anvend ikke kogegrej af metal eller med guld/sølv-dekorationer. Der kan opstå gnistdannelse, og ovnen og/eller kogegrejet kan blive ødelagt.
- Metalclips eller >lukketøjer<, som indeholder metaltråde, kan give gnister i ovnen og skal derfor tages af.
- Der må ikke tilberedes mad og drikkevarer i lukkede emballager hverken på mikro eller på andre ovnfunktioner. Klip emballagen op eller lav huller i låget, ellers kan der opstå overtryk, og emballagen sprænges under opvarmningen.
- Kog eller genopvarm ikke æg med skal i mikroovnen, æggene kan eksplodere.
- Kontrollér, at det materiale, beholderen er fremstillet af, er egnet til brug i mikroovn. Visse plasttyper kan blive >bløde< i varmen og miste faconen. Andre plasttyper og visse typer keramik og krystal kan revne, især hvis der varmes små madvaremængder i dem. Plast, der tåler mikroovn, er mærket med >for mikroovn< eller bærer mikrosymbolet.
- En beholder kan testes ved, at anbringe den tom midt i ovnen, sætter et glas vand ved siden af, og tænde på max. effekt i et minut. Her efter må beholderen ikke på noget sted være blevet mere end håndvarm.

- Efterlad ikke ovnen uden opsyn, når den er i gang, især ikke hvis maden opvarmes i papir, plast eller andet brændbart materiale.
- Opvarm ikke spiseolie eller fedt, hvor temperaturen ikke kan kontrolleres. Friturekogning må ikke foretages i ovnen.
- Vær forsigtig med popcorn, som kan overophedes og antændes. Popning af popcorn må ikke foretages direkte på drejetallerkenen (hverken løst eller i specialpose).Brug specialpose beregnet til mikroovn, følg anvisningen på posen. Læg en mindre tallerken med bunden opad på drejetallerkenen, læg herpå et stykke køkkenrulle og derefter posen med popcornene.
- Benyt aldrig ovnen til tørring af madvarer eller andre ting.
- Hold døren lukket, hvis madvarer eller papir begynder at ose eller bryde i brand. Sluk på stikkontakten. Ilden vil langsomt gå ud af sig selv. Inden ovnen benyttes igen, skal Electrolux Service efterse ovnen.

Når ovnen bruges med grill, solo eller i kombination:

- De må kun benytte ildfaste fade.
- Brug grydelapper når noget tages ud af ovnen.
- Ved brug af stegeposer anbefales det af klippe et hul i det ene hjørne.

NB! Om nødvendigt kvæles ilden med låg.
Brug aldrig vand.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge »Lov om produktansvar«. Denne lov gælder for skader på personer eller ting, som skyldes fejl på selve det installerede produkt. Dette ansvar er gældende i 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold:
Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsvejledningen.
- At produktet har været anvendt til andet formål end beskrevet i brugsanvisningen.
- At de i denne brugs- og installationsvejledning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er udført af andre end vor autoriserede serviceorganisation, se brugsanvisningen.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået på et senere tidspunkt, f.eks. ved flytning eller videre salg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.
- Service og evt, reparationer skal udføres af vor autoriserede Service, se brugsanvisningen. Der må kun benyttes reservedele, som er godkendt af førnævnte.

Udpakning og Installation

Udpakning

Kontroller at ovnen er feljfri og ubeskadiget. En evt transportskade fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest 1 uge efter modtagelsen anmeldes til forhandleren

Installation

1. Ovnen skal placeres på et flat, stabilt underlag

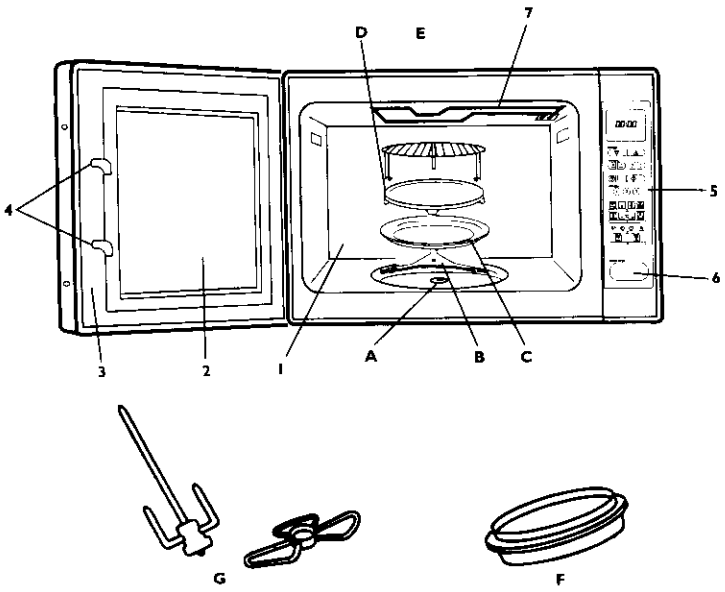
2. Vælg en placering væk fra varmekilder eller damp

3. Sørg for ventilation omkring ovnen. Der skal være 5 cm luft på hver side af ovnen og 10 cm luft bag ovnen.

4. Ventilationsristene må **ikke** blokkeres, da dette kan overophede og dermed ødelægge ovnen
5. Placer ovnen så langt som muligt fra radio og fjernsyn for at undgå interferens.

Elektrisk installation

Ovnen skal tilsluttes til en 230V jordet stikkontekt med separat gruppesikring. Ledningen er 1,2 m lang. Da ovnen er udstyret med en specialledning er det vigtigt i tilfælde at udskiftning, at udstifte med an af samme slags. Kontakt derfor vor service. Se adresse og telefonliste senere i denne brugsanvisning.



Ovnens forskellige dele

1. Ovnrum
2. Ovnlågens vindue
3. Ovnlåge med tætningsliste
4. Lågelås
5. Betjeningspanel
6. Lågeåbningsknap
7. Grillelement

A. Drev till rullestøtten
B. Rullestøtte
C. Glastallerken
D. Emaljeret tallerken
E. Rist
F. Lille glastallerken
G. Grillstativ

Tilbehør

Ovnen er udstyret med forskelligt udstyr. Disse benyttes forskelligt, afhængig af tilberedningsformen.
Vær derfor opmærksom på at følge vejledningen for deres benyttelse.

Roterende støtte
Den roterende rullestøtte og drevet hertil skal altid være på plads i bunden af ovnen, når denne er i funktion. De bør kun tages ud ved rengøring af ovnen.

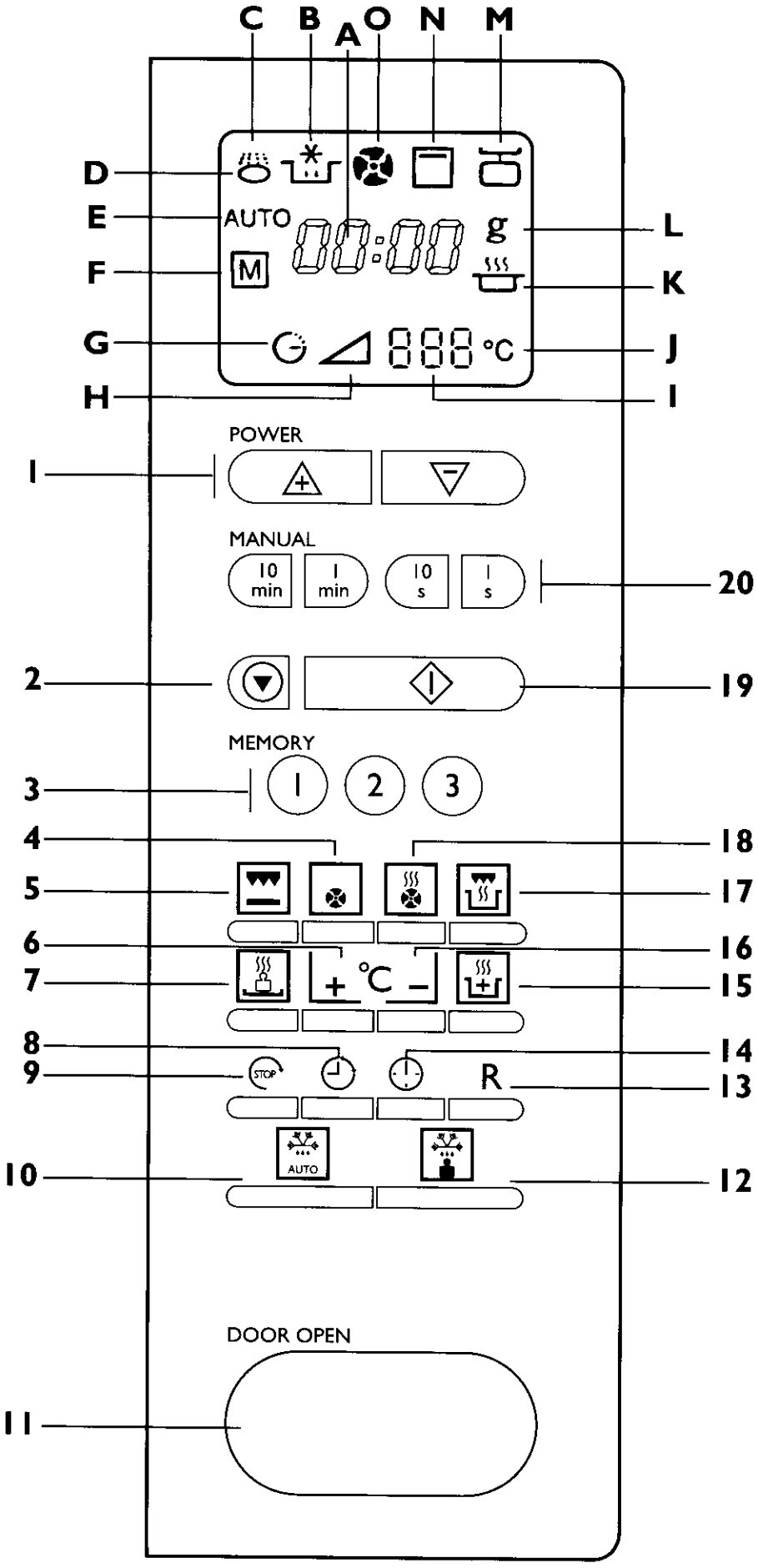
Drejetallerken (glas)
Drejetallerknen placeres på rullestøtten.
OBS! Det er viktigt, at den sidder korrekt på rullestøtten inden ovnen startes.
Må benyttes ved alle ovnfunktioner.

Drejetallerken (metal)
Metalltallerknen er velegnet ved grillning og varmluft solo og må kun benyttes ved en af disse indstillinger.
Placer metalltallerknen på glastallerknen.
OBS! Metaltallerknen må ikke benyttes sammen med mikro solo eller i konbination hermed.

Drejetallerknen drejer enten med eller mod uret under tilberedningen.

Metalrist
Metalristen skal stå på glasdrejetallerknen under grillning eller ved combitilberedning.
Må benyttes ved alle ovnfunktioner.

Grillstativ
Grillstativet placeres på den lille glastallerken, som placeres på den store glastallerken.
Må benyttes ved alle ovnfunktioner.
Husk at placere grillelementet langs bagvæggen.


C
B
A
O
N
M
D
E
F
G
H
AUTO
M
g
°C
L
K
J
I
POWER
1
MANUAL
10 min
1 min
10 s
1 s
20
2
19
MEMORY
3
1
2
3
4
18
5
17
6
16
7
°C
15
8
14
9
STOP
R
13
10
AUTO
12
DOOR OPEN
11

Kontrolpanel

1. På disse to knapper vælges mikroeffekten.
   + knappen starter ved 0 og for hvert tryk øges effekten med et trin indtil 9.
   – knappen starter ved 9 og for hvert tryk mindskes effekten med et trin indtil 0 (ingen effekt).
2. Ved tryk på denne knap stopper/slettes det valgte program.
3. Ved tryk på en af disse tre knapper fremkommer et af de selvvalgte programforløb.
4. Ved tryk på denne knap vælges varmluftfunktionen.
5. Ved tryk på denne knap vælges grillfunktionen.
6. Ved tryk på denne knap vælges varmlufttemperaturen.
   +°C-tasten starter på 200° og for hvert tryk øges temperaturen med 5° indtil 250°.
7. Ved tryk på denne knap vælges automatisk tilberedning eller opvarmning efter vægt.
8. Ved tryk på denne knap vælges forsinket start.
9. Ved tryk på denne knap kan drejetallerknen stoppes.
10. Ved tryk på denne knap vælges automatisk optøning.
11. Ved tryk på denne knap åbnes døren og programmet afbrydes.
12. Ved tryk på denne knap vælges automatisk optøning efter vægt.
13. Ved tryk på denne knap gentages det sidste program.
14. Ved tryk på denne knap indstilles aktuelt klokkeslæt.
15. Ved tryk på denne knap 1, 2 eller 3 gange vælges 1, 2 eller 3 minutter på max effekt.
16. Ved tryk på denne knap vælges varmlufttemperaturen.
    –°C-tasten starter på 200° og for hvert tryk mindskes temperaturen med 5° indtil 100°
17. Ved tryk på denne knap vælges mikro og grill skiftevis.
18. Ved tryk på denne knap vælges mikro og varmluft skiftevis.
19. Ved tryk på denne knap startes et valgt program.
20. Ved tryk på disse knapper indstilles aktuel tid, forsinket start, vægtangivelse eller tilberedningstid.

Display

Her kan man altid kontrollere, hvad man har valgt, v.h.a. følgende kontrolsymboler.

A. Timer, minutter, sekunder, aktuel tid eller vægtangivelse.
B. Automatisk optøning.
C. Mikro.
D. Stop af drejetallerknen.
E. Gentag program.
F. Hukommelsesprogram.
G. Forsinket start.
H. Mikroeffekt.
I. Effekttrin.
J. Temperatur.
K. Tilberedning
L. Gram.
M. Optøning efter vægt.
N. Grill.
O. Varmluft.

Sådan indstilles ovnen til

Aktuel tid

Når ovnen tilsluttes ses 1:01 i displayet. De to prikker mellem timer og minutter blinker og indikerer at det er den aktuelle tid der ses.
Tidspunktet på dagen forsvinder under en tilberedning, men kommer automatisk tilbage efter endt tilberedning og udtagning af maden.
I tilfælde af strømafbrydelse er det nødvendigt at indstille uret igen. Uret har 24-timers visning.

Indstilling af aktuel tid, klokken er f.eks 9.35.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	⏲		1:01
2	▼ (inden 5 sek)		:0
3	**20** (9x1min,3x10sek,5x1sek)		9:35
4	⏲		Uret "går"

De to prikker mellem timer og minutter blinker.

Mikro tilberedning

For at sikre den mest optimale tilberedning/-optøning med mikrobølger tilrådes det at starte i kold ovn, (hvis ovnen har været brugt med grill eller varmluft umiddelbart før, afkøles ovnen 15 – 20 min, med døren lidt åben.

Følgende watt-effekter er der mulighed for at vælge imellem:
9=850W, 8=760W, 7=635W, 6=585W, 5=500W, 4=410W, 3=320W, 2=245W, 1=145W, 0=0W,
Kig i den medfølgende "Mikro"-kogebog, hvad de forskellige effekter er velegnet til.
Ved tryk på + knappen, starter displayet på 0, og for hvert tryk tælles op til 9.
Ved tryk på – knappen, starter displayet på 9, og for hvert tryk tælles ned til 0.
Max indstillingstid er 99 min og 99 sek.

Indstilling af 10 min mikro solo på 850W effekttrin 9.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	▽	9	0:00
2	**20** (1x10 min)		10:00
3	◇	9	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er udløbet høres 3 bip. Symbolerne slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når lågen åbnes.

Indstilling af 5 min mikro solo på effekttrin 4.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	△ (4x)	888 lyser	:0
2	**20** (5x1 min)		5:00
3	◇	3	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er udløbet høres 3 bip. Indikationslysene slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når lågen åbnes.

Automatisk optøning på tid

Dette optøningsprogram giver en blid optøning, ved automatisk at ændre effekt.

Indstilling af optøning i 10 min.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		lyser	:0
2	**20** (1x10 min)		10:00
3	◇	blinker, lyser	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er udløbet høres 3 bip. Indikationslysene slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når lågen åbnes.

Automatisk optøning efter vægt

Dette optøningsprogram giver mulighed for korrekt og forsigtigt optøning af fjerkræ, kød og fisk efter vægt.
Der kan optøes mellem 100g og 3999g.

D1 = fjerkræ
D2 = okse, kalv, gris, lam
D3 = fisk

Tidsinstillingstasterne virker på dette program som vægttaster.
10min = 1000g
1min = 100g
10sek = 10g
1sek = 1g

Optøning af 500g oksekød.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		lyser	d1
2		lyser	d2
3	**20** (5x1min)		500g
4			Optøningstid fremkommer

Når optøningstiden er uløbet høres 3 bip. Symbolerne slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når lågen åbnes.

Grillning

Grillelementet er beregnet til at brune retter, som kartoffefad, kød og lign.
Det tager 3–4 min at varme grillelementet op.

- Placer det, der skal grilles på metalristen
- Placer metalristen direkte på drejetallerknen
- Under grillningen bliver risten, metaltallerknen samt ovnen meget varme. Brug grillhandsker ved udtagningen eller ved omrokering af maden.
- Hvis døren åbnes under tilberedningen, vil temperaturen falde og den indstillede tid, kan derfor vise sig at være for lidt.

Indstilling af grillning i 15 min.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		lyser	:0
2	**20** (1x10min, 5x1min)		15:00
3			Tiden tæller ned

Max grilltid er 45 min.
Når tilberedningstiden er udløbet høres 3 bip. Symbolerne slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når lågen åbnes.

Varmluft

Ovnen kan indstilles mellem 100°C og 250°C i 5°C intervaller. starter på 200°C og for hvert tryk øges temperaturen med 5°C indtil 250°C. starter på 200°C og for hvert tryk mindskes temperaturen med 5°C indtil 100°C.

Indstilling til varmluft i 30 min ved 195°C.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		lyser	:0
2	**20** (3x10min)		30:00
3	(2x)		
4		blinker, lyser konstant 195°C blinker indtil temp er opnået	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er uløbet høres 3 bip. Symbolerne slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når lågen åbnes.

Husk ved bagning af kager kun at fylde formen halvt op.

Forvarmning af ovnen.
Opvarmning til 200°C.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		lyser	:0
2	**20** (1x10min, 2x1min)		12:00
3	(1x)		200°C
4		blinker, lyser konstant 200°C blinker indtil temp er opnået	Tiden tæller ned

Combiprogrammer

På combiprogrammer virker mikrobølger og grill/varmluft skiftevis i intervaller, afhængig af valgt mikroeffekt, jo højere mikroeffekt – jo mindre grill/varmluft.
Derfor anbefales det kun at benytte lave mikroeffekter: 145W, 240W, 325W eller 410W.

Combi tilberedning med mikro og varmluft

På dette combiprogram virker mikrobølger og varmluftvarmen skiftevis i intervaller afhængig af valgt mikroeffekt, jo højere mikroeffekt – jo mindre varmluft.

- Varmluftvarmen kan indstilles fra 100°–250°C.
- Mikroeffekten kan indstilles fra 145W–850W.

Det er lettere at vurdere tiden, hvis ovnen opvarmes med varmluft, inden der indstilles på varmluft/mikro i kombination, da opskifter i de fleste tilfælde er baseret på at ovnen er forvarmet.

Indstilling mikro/varmluft i kombination i 20 min ved 210°C og effekt 500W

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		og 9 lyser	:0
2	(x4)	og 5 lyser	
3	**20** (2x10min)		20 min
4	(x3)		210°C
5		blinker, lyser 210°C blinker indtil temp er opnået	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er uløbet høres 3 bip. Indikationslysene slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når ovndøren åbnes.

Husk at bruge de "gode råd" senere i brugsanvisingen ved tilberedning på combi-programmer.
Ved tilberedning af store portioner, lang tilberedning eller meget vandholdige madvarer kan en kondensering finde sted på ovnlågen, hvilket kan resultere i at vand løber ud af ovnen eller ind under drejetallerknen.
Dette er ikke en fejl ved ovnen, og den tager ikke skade af det, blot den aftørres efter brug.

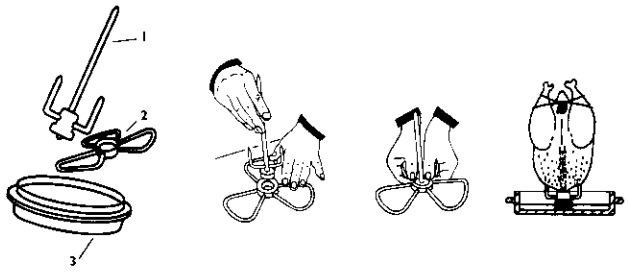
Combi tilberedning med mikro og grill

Indstilling af mikro/grill i kombination på 500W i 12 min.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		og 9 lyser	:0
2	(x4)		:0
3	**20** (1x10min, 2x1min)		12:00
4		blinker, 5 lyser	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er uløbet høres 3 bip. Indikationslysene slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når ovndøren åbnes.

Brug af grillstativet og lodret varmelegeme



1. Grillstativ
2. Trebenet støtte
3. Glastallerken

- Grillstativet giver mulighed for at grille en kylling, roastbeef eller hvad der praktisk er muligt at placere på det opretstående grillstativ. For hurtigere tilberedning er det muligt at kombinere med mikrobølger.
- Indstill mikroeffekten i følge vejledningen.
- Når grillelementet er i lodret position må drejetallerknen ikke stoppes.

Eksempel: 1 kylling (1kg)

- Placer grillelementet ned langs bagvæggen.
- Fastgør vinger og lår til resten af kyllingen.
- Krydder indvendig og udvendig.
- Saml grillstativet, som vist på tegningen.
- Placer kyllingen på spydet, placer dette på den lille glastallerken, som placeres midt på drejetallerknen.

Indstilling af mikro/grill i kombination på 635W (7) i 30 min.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		og 888 lyser	9
2	(2x)		7
3	**20** (3x10min)		30:00
4		blinker 888 lyser	Tiden tæller ned

OBS!

- Rengør ovnen efter hever grilling, da denne tilberedningsform let grisser ovnen til.
  Vent ca 30 min, indtil ovnen er kølet af.

Forsinket start

Kontroller at den aktuelle tid er indstillet korrekt.
Denne funktion giver mulighed for at indstille ovnen til senere start.

Indstilling til forsinket start kl 17.30.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1		lyser	:0
2	**20** (1x10min, 7x1min, 3x10sek)		17:30
3	Indtast det ønskede program		
4		blinker	Aktuelt klokkeslæt

Når den aktuelle tid er 17.30 vil ovnen automatisk starte og G slukker. Det indtastede program ses i displayet, og tiden tæller ned til nul.

Det er muligt at indprogrammere flere forskellige tilberedningsformer.

Et allerede indtastet program kan slettes ved at trykke på tast ▼.

Det er muligt at checke den indtastede tid, blot ved at trykke på tast .

Hukommelse (Memory)

Disse tre knapper kan byttes til at gemme 3 forskellige programmer, som bruges ofte.

Indstilling af et hukommelsesprogram.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	ønsket program		
2	**3** (1, 2 eller3)		
3	**3** (1, 2 eller3)	M lyser	
4			

For at ændre et program, vælges det pågældende program og inden for 5 sek vælges et nyt. Det ønskede hukommelsesprogram fremkommer ved at trykke på den pågældende hukommelsesknap. Ved en evt strømafbrydelse vil de indtastede tilberedningstid i memoryfunktionen forsvinde.

Quick indtasting

Denne knap benyttes ved tilberedningstider på 1, 2 eller 3 min ved 850W.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	(1, 2 eller3x)	9 lyser	1, 2 eller3
2		blinker, lyser	Tiden tæller ned

Gentagelsesprogram

Denne funktion giver mulighed for at gentage det sidst anvendte program. Dette er f.eks. velegnet, hvis man skal varme flere ens portioner i forlængelse af hinanden.

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	R	AUTO lyser	Det sidst anvendte program
2		AUTO lyser	Tiden tæller ned

Stop af drejetallerken

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	ønsket program		
2			
3		lyser + symboler for de intastede	Tiden tæller ned

Forprogrammerede programmer for tilberedning og opvarmning efter vægt

Der er 8 forprogrammerede programmer med mulighed for at tilberede/opvarme mad indenfor 100g og 3999g.

Programmet indstiller automatisk til den korrekte watt-effekt og tid.

De forprogrammerede programmer er:

C 1 Kartofler (hele eller i skiver)
C 2 Porrer, gulerødder, kål (i skiver)
C 3 Fisk i portioner – i skiver eller filetter
C 4 Fjerkræ i stykker
C 5 Babymad (husk at tage låget af – rør rundt inden serveringen), kaffe, te, suppe
C 6 Færdig mad (opvarmning) (fra stuetemp)
C 7 Færdig mad (opvarmning) (frakøleskabstemp)
C 8 Færdig mad (optøning og opvarmning)

Tidsindstillingstasterne virker på dette program som vægttaster:

10 min = 1000g
1 min = 100g
10 sek = 10g
1 sek = 1g

Tilberedning af 500g gulerødder:

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1	(x2)	lyser	C 2
2	**20** (x2)		500g
3	◈	9	Tiden tæller ned

Når tilberedningstiden er uløbet høres 3 bip. Indikationslysene slukker. Displayet vender automatisk tilbage til aktuelt klokkeslæt. Ovnlyset slukker og drejetallerknen stopper, når ovndøren åbnes.

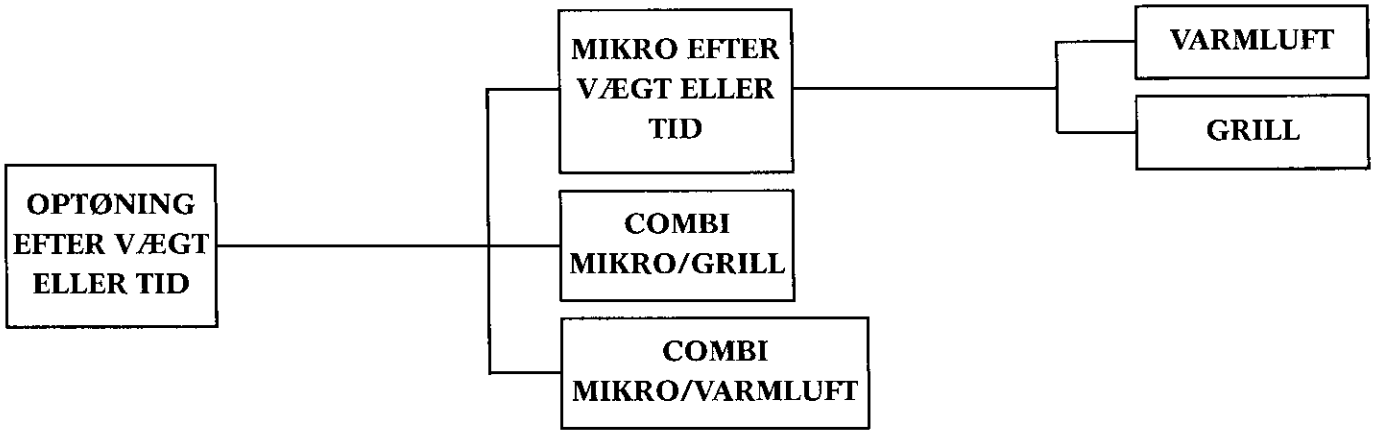
Afbrydelse af et igangværende program

- Når døren åbnes stopper ovnen med det samme
- Hvis programmet skal fortsætte lukkes døren og der trykkes på ◈
- Hvis programmet ønskes afbrudt trykkes på ⓥ
- Hvis De ønsker, at se hvad klokken er under en igangværende tilberedning trykkes på ⏲

Programkombinationer

Ovnen giver mulighed for at forudindtaste et programforløb med op til 3 forskellige trin (indstillinger). Nedennævnte skema viser mulige kombinationer.

Hvis der vælges et program med optøning efter vægt efterfulgt af tilberedning efter vægt skal vægten indtastes for hvert trin (2 gange).



Automatisk optøning i 10 min efterfulgt af mikrotilberedning efter vægt (200g).

	Tryk tast	Symbol/er i displayet	Displayet
1			
2	**20** (1x10min)		10
3			
4	**20** (2x1min)		200g
5		blinker	Tiderne tæller ned

Holde varm funktion

Denne funktion holder maden varm i op til 15 min efter endt tilberedning med varmluft eller grill.
Efter endt mikroprogram (3 bip), fortsætter ventilatoren og drejetallerknen med at køre. Efter 5 min holdes maden varm i 10 min, i displayet ses aktuel tid.

Gode råd

Da mikrobølgetilberedning er meget forskellig til traditionel tilberedning, er det vigtigt at følge nedennævnte anvisninger.

Hvis maden ikke er færdigtilberedt

Kontroller om:
- der er valgt den rette mikroeffekt.
- tilberedningstiden har været for kort. Tider opgivet i opskrifter er kun ca. tider.
- madens starttemperatur, facon, konsistens og vægt har haft indflydelse på tilberedningstiden.

Hvis maden er kogt over, tørret ud eller brændt

Kontroller inden næste tilberedning om:
- mikroeffekten var for høj.
- den indstillede tid har været for lang

Husk ved optøning

Faconen på det der skal optøes har indflydelse på optøningsresultatet samt på tiden.
En flad firkantet madvare tør hurtigere end en tyk »klods«. For at undgå at hjørner på f.eks hakket kød bliver tilberedt, inden hele klumpen er optøet, anbefales det inden indfrysning at forme kødet til en stor »hakkebøf« eller under optøningen at fjerne det, der er optøet af nogle gange.
- mindre kødstykker tages fra hinanden under optøningen.
- madvarer med uens facon placeres med den tykkeste del ud mod kanten af tallerknen.
- udsatte steder, f.eks hoved/hale på fisk vinger på fjerkræ kan dækkes med stanniol. Dog skal man være opmærksom på at afdækningerne skal være i en afstand på min 2 cm fra hinanden, risten, metaltallerknen samt ovnens sider.
- stop optøningen lidt før optøningen er tilendebragt, lad derimod maden stå ca 5 min så temperaturen kan nå at blive udlignet.

Mængden af mad

- Jo større portion der ønskes optøet/tilberedt – jo længere tid tager det.
- som tommelfingerregel kan man sige at en dobbeltportion tager dobbelt så lang tid som en enkelt. f.eks. tager 1 bagekartoffel ca 4 min, hvorimod 2 tager ca 7 min.

Madens sammensætning

- Mad indeholdende fedt og/eller sukker bliver opvarmet hurtigere end madvarer indeholdende vand. Desuden vil fedt og/eller sukkerholdige madvarer opnå en højere temperatur end vandholdige madvarer.
- kompakte madvarer tager længere tid at opvarme/tilberede end lette mere porøse madvarer.

Madens facon

- udskåret mad optøes/tilberedes hurtiger end store stykker.
- ensartede stykker tilberedes mere jævnt.

Vending og omrøring

- ofte vil en vending eller en oprøring være en god ide, da dette vil give en mere jævn tilberedning, især hvis det drejer sig om sammenkogte retter.

Tildækning

Det tilrådes så vidt muligt at tildække maden, når der tilberedes med mikro, for
- ikke at grise ovnen til
- at opnå mindre tilberedningstid
- at holde på saft og kraft
- at få en mere jævn tilberedning

Som tildækning kan bruges mikrofilm, glas/porcelæn/plastlåg, hvis de tåler mikroovn. Se under »viktigt at vide«.
Husk at sørge for lidt ventilation, ved f.eks at bøje mikrofilmen en anelse et sted ved kanten.

Mad med skal/hinde

For at hindre at de springer under tilberedningen anbefales det

- at madvarer med skal prikkes eller krydses. Dette gælder bagekartofler, kyllingelever pølser, æggeblommor og nogle frugter.
- hele fisk snittes i skindet
- tilbered **ikke** hele æg, med eller uden skal.

Udligningstid

Husk altid at lade maden stå lidt tid efter optøning/tilberedning, så temperaturen kan nå at blive udlignet.

Placering af maden

- ved indsætning af f.eks flere bagekartofler, rødspættefileter e.l. placeres disse i en cirkel uden noget i midten, samt med en afstand individuel afstand på ca 2 cm.
- sovs og lignende bør opvarmes/tilberedes separat.
- vælg hellere en høj beholder end en lav ved opvarmning af sovs og lign.

Rengøring og vedligeholdelse

Ovnrummet

En kombinationsovn kan være vansskeligere at rengøre end en traditionel mikroovn, da den direkte varme fra varmluft/grill vil få madsprøjt til at brænde fast.

Ovnrummet rengøres på følgende måde:
Tør så vidt muligt ovnrummet af med vand og håndopvaskemiddel efter brug.
Om nødvendigt er Toprens velegnet, da det har en slibende effekt uden at ridse.

I tilfælde af en kraftig tilsmudsning anbefales følgende (dog ikke på ovnlågen):

- tag drejetallerken og rullestøtte ud
- varm ovnen op til ca 100°C (ved brug af ovnrens – kun hvis det anbefales)
- sæt tape for hullerne i ovnrummet
- Smør ovnens indhal i brun sæbe og lade det sidde i 15–30 min.
- vask og tør ovnrummet af indvendigt
- fjern tapen

OBS! Der må kun benyttes ovnrens beregnet til rustfrit stål

Drejetallerken og rullestøtte

Drejetallerknen og rullestøtten rengøres efter brug med vand og opvaskemiddel. Drejetallerknen tåler opvask i opvaskemaskine.
Vær opmærksom på at rengøre under drejetallerknen og rullestøtten.
Husk at placere disse korrekt inden ovnen benyttes igen.

OBS! Benyt ikke andre typer af drejetallerkner end den der følger med ovnen.
Benyt aldrig ovnen uden at drejetallerknen, rullestøtten og drevet er på plads.

Døren

Døren rengøres med en blød våd klud med håndopvaskemiddel og derefter aftørres den med en tør klud.
Hvis der dannes kondens under tilberedningen aftørres det blot med en blød klud.
Kondens dannes især, hvis maden er meget vandholdig (f.eks. bagekartofler, ris o.l.). Dette er helt normalt.

Betjeningspanel og der udvendige av ovnen

Disse aftørres med en hårdt opvredet blød klud evt med lidt håndopvaskemiddel

Brug aldrig andre rengøringsmidler end der er nævnt til rengøring af ovnen, såvel ude som inden i ovnen.

Inden der tilkaldes service

Det er ofte muligt selv at finde og rette mindre fejl.
Check derfor venligst nedennævnte.

Hvis dette ikke hjælper kontaktes Electrolux Service, se telefonlisten senere i denne brugsanvisning.

Problem	Løsning
Ovnen vil ikke starte.	Tryk på starttasten, ⏀. Sæt stikket korrekt i kontakten Luk døren Indtast tilberedningstiden
Lysbuer eller gnister under tilberedningen.	Brug ikke metalkogegrej Brug ikke kogegrej med metaldekoration Start ikke en tom ovn

Spørgsmål og svar

SP: Jeg kom til at køre et mikroprogram uden mad i ovnen, er ovnen nu ødelagt?
SV: Det er ikke tilrådeligt, at starte et mikroprogram med tom ovn, dog vil en kortere tid næppe ødelægge ovnen.

SP: Kan jeg åbne ovnen mens den kører?
SV: Ja, når døren åbnes, stopper mikrofunktionen automatisk, og hvis programmet ønskes fortsat, trykkes på start.

SP: Kan mikrobølger passere gennem metalnettet i lågen?
SV: Nej, metalnettet slår mikrobølgerne tilbage. Hulstørrelsen i nettet er for lille, til at mikrobølgerne kan komme igennem. Hullerne er der kun, for at man kan se ind i ovnen.

SP: Min mikroovn laver interferens i mit fjernsyn, er dette normalt?
SV: Interferens kan forekomme i radio og fjernsyn, på lige fod med mindre elektriske apparater, som håndmixere, støvsugere, hårtørrere. Der er ikke noget galt med Deres ovn.

SP: Hvorfor bliver ovnlyset svagere?
SV: Når der tilberedes på nedsat effekt, slår magnetronen til og fra, for at opnå den ønskede effekt, hvilket bevirker, at lyset bliver svagere samtidig med, at der høres en klikken.

SP: Hvornår tænder og slukker ovnlyset?
SV: Ovnlyset er tændt, når ovnen er i funktion.

SP: Hvorfor dannes der kondens på ovnlågen?
SV: Under tilberedning vil der dannes damp, som stammer fra maden. Da ovnlågen er koldere end resten af ovnerummet vil dampen kondenceres herpå. Dette er normalt.

SP: Hvorfor kommer der nogen gange varm luft ud af ovnventilationen?
SV: Varmen fra tilberedningen opvarmer luftet i ovnen. Den varme luft fjernes fra ovnen gennem ovnventilationen.

Tekniske data

Spænding:	230V, 1 fase, 10A, 50Hz	
Mikro:	Totaleffekt:	1350kW
	Mikroeffekt:	850W
Grilleffekt:		1,7kW
Varmluft		1,6kW
Combi:	Mikro+Varmluft:	1,6kW
	Mikro+Grill:	1,75kW

Udvendige mål

Bredde:	555 mm
Dybde:	484 mm
Højde:	348 mm

Indvendige mål:

Bredde:	360 mm
Dybde:	360 mm
Højde:	227 mm
Liter:	30 liter

Vægt netto: ca 26kg

Ur: Digital ur, max 99 min 99 sek, (Grill max 45 min)

Mulige funktioner:

- mikro
- varmluft
- grill
- mikro+grill
- mikro+varmluft
- automatisk optøning efter vægt eller tid
- automatisk tilberednings- og opvarmnings-produkter

Mulige mikroeffekter:

145W, 245W, 320W, 410W, 500W, 585W, 635W, 760W og 850W.

Med forbehold for ændring. **NB:** Denne ovn er beregnet til at placere på et bord, ikke til indbygning.

Garanti og Service

1. Der ydes et års garanti fra den dokumenterede købsdato. Gem derfor købsnotaen.
2. Når mikroovnen er købt som fabriksny i Danmark afhjælpes fabrikations- materialefejl, der konstateres ved ovnens normale brug i en privat husholdning i Danmark. For Færøerne og Grønland gælder særlige bestemmelser. Såfremt vi skønner det nødvendigt, at ovnen indsendes til værksted, sker dette på vor regning og risiko.
3. Garantien omfatter ikke afhjælpning af fejl og skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, fejl i forsyningsnettet elektriske installationer eller defekte sikringer.
4. En eventuel transportskade fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal straks meldes til Deres forhandler.
5. Denne garanti fratager Dem ikke Deres ret til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor Deres forhandler.